



9 Salzbad

Nach dem Pressen bleibt der Käse kurze Zeit in der Form liegen, damit er sich nicht deformiert. Anschliessend wird der Käse ins Salzbad gelegt. Das Gewicht der Laibe bestimmt die Dauer des Salzbad. Die Lösung hat eine Temperatur zwischen 12 und 14 °Celsius. Auf 100 Liter Wasser werden 22 kg Salz – ausschliesslich Speisesalz – verwendet.

10 Reifung im Keller

Nach dem Salzbad trennen sich die Wege der verschiedenen Käsesorten. Käse mit trockener Rinde werden in einem warmen Keller gelagert. Dabei schwitzen sie Fett ab, das regelmässig abgerieben wird.

11 Käsesorten mit feuchter Rinde lagern in einem feuchten Keller. Mehrmals wöchentlich werden sie geschmiert, d. h. mit einer Salzlösung eingerieben. Die Schmierung verleiht dem Käse seine ganz speziellen Geschmackseigenschaften.

12 Käse mit Schimmelreifung lagern auf einem Chromstahlgitter in einem feuchten Keller. Während der Teig reift, entwickelt sich der Schimmelpilz, der der Milch im Kessi zugegeben wurde, ganz von selbst.

13 Der Pflege der Käse im Keller kommt eine grosse Bedeutung zu. Damit die Laibe gleichmässig reifen und die Rinde rundum ein ebenmässiges Aussehen erhält, werden die Laibe zweimal pro Woche gewendet. Bei grossen Laiben, die rund 100 kg wiegen, geschieht das Wenden maschinell.

14 Käsesorten mit trockener Rinde werden nach dem Abschwitzen in einem Raum bei 10 bis 12 °Celsius gelagert. Geschmierte Käse verbleiben zur Ausreifung im feuchten Keller, werden gegen Ende des Reifestadiums jedoch seltener gewendet und geschmiert.

15 Käsegenuss

Je länger der Käse lagert, desto rezenter wird sein Aroma. Extrahartkäse reifen bis zu 2 Jahre. Die meisten Hartkäse gelangen nach drei bis vier Monaten in die Käsehandlung. Dort werden sie nochmals einige Zeit zwischengelagert, bevor sie an den Verkaufspunkt oder in den Export gelangen. Viele Halbhartkäse sind als milde Schnittkäse mit geschmeidigem Teig nach vier Monaten genussreif; Weichkäse werden teilweise schon nach zwei bis vier Wochen zum Verkauf angeboten.



Die Herstellung von Schweizer Käse



Mit dem Schweizer Käse kommt ein echtes Stück Tradition, Handwerk und Natur zu Ihnen nach Hause. Erstklassige Zutaten, sorgfältige Herstellung und Pflege zeichnen den Schweizer Käse aus. Dank der grossen Sortenvielfalt findet jeder Konsument seinen Lieblingskäse. Bon appétit!

Switzerland Cheese Marketing AG • Brunnmattstrasse 21/PF • 3001 Bern
 Telefon 031 385 26 26 • Fax 031 385 26 27
 info@switzerland-cheese.com • www.switzerland-cheese.ch



Schweiz. Natürlich.

Esst Schweizer Käse. 

www.schweizerkaese.ch



Schweizer Käse: Qualität und Genuss

Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt. Vereinfacht dargestellt, besteht der Käse lediglich aus Milch, Wasser, Lab und Salz. Die Käseherstellung gehört zu den grossen Traditionen der Schweiz. Dieses seit Jahrhunderten überlieferte Handwerk, kombiniert mit modernsten hygienischen Standards, garantiert ein hochwertiges Qualitätsprodukt mit einzigartigem Geschmack. Die Schweizer Käseproduzenten verzichten bewusst auf synthetische Zusatzstoffe.

Das Ausgangsprodukt – die Milch – ist für alle Käse gleich. Je nach Verarbeitung und Geschick des Käasers entstehen daraus unterschiedliche Käse, die in Geschmack und Reifegrad variieren. In der Schweiz werden rund 400 verschiedene Sorten hergestellt; vom Frisch- und Weichkäse bis zum Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse.

1 Rohstoff Milch

Für die Käseproduktion wird nur einwandfreie, kontrollierte Qualitätsmilch verwendet. Nach dem Melken wird die Milch entweder noch am gleichen Tag verarbeitet oder maximal 48 Stunden ohne Qualitätseinbusse gekühlt gelagert. Zweidrittel der Käse die in der Schweiz hergestellt werden, sind aus Rohmilch. Die restliche Milch wird vor der Fabrikation thermisiert oder pasteurisiert und anschliessend zu Käse verarbeitet.

2 Die Milchsäurebakterien

Unterschiedliche Milchsäurebakterien bewirken die Gärung und Reifung des Käses. Sie beeinflussen damit die Eigenschaften des Käses im konsumreifen Stadium wesentlich.

3 Impfen

Die Käsereimilch wird mit der Milchsäurebakterienkultur und – für Schimmelkäse – mit der Pilzkultur geimpft und im Kessi langsam bis auf die Einlabungstemperatur erwärmt. Die ideale Temperatur liegt zwischen 31 und 33 °Celsius. Während des Erwärmens entnimmt und analysiert der Käser verschiedene Milchproben, die der Qualitätssicherung dienen.



4 Das Lab

Lab ist ein Enzym, welches die Gerinnung der Milch bewirkt. Es wird mit Wasser aufgelöst und der Milch beigegeben. Milchbestandteile Kasein (Milcheiweiss), Fett, Wasser, Milchzucker und Salze verbinden sich zu einer kompakten Masse. Die geronnene Milch gleicht jetzt in der Konsistenz einem Nature-Jogurt.

5 Vorkäsen

Sobald die geronnene Milch die richtige Festigkeit erreicht hat, beginnt das Vorkäsen. Die Drähte der Käseharfe zerschneiden dabei die Masse in regelmässige Stückchen – die Käsekörner. Gleichzeitig beginnt sich die Molke (auch Sirte genannt) abzusondern.

6 Brennen

Die Wände des Kessis werden nun mit Dampf erhitzt. Die Brenntemperatur ist von Sorte zu Sorte verschieden; bei den meisten Rohmilchkäsen liegt sie zwischen 45 und 55 °Celsius. Je höher die Temperatur, desto fester und haltbarer wird der Käse. Die Masse wird während des Brennens ununterbrochen weitergerührt.

7 Abpumpen

Das Käse-Molke-Gemisch wird aus dem Kessi in die Pressform gepumpt. Die Sirte fliesst in die Auffangwanne ab. Sie wird anschliessend zentrifugiert und aus dem daraus anfallenden Sirtenrahm entsteht die Käsereibutter.

8 Formen und Pressen

Der frische Käse liegt nun in der Pressform. Der Käser markiert das Datum in Form von Zahlen aus Milcheiweiss. Auf den Käse wird der Käsepass gelegt, der über Sorte, Fettgehalt, Käse- und Käsereinummer informiert. Der Käsepass ist ausserdem ein Garantiezeichen für die Herkunft Schweiz. Der Käser schliesst die Form und presst die Käsekörner zu einer kompakten Masse. Die letzte überschüssige Molke fliesst in die Auffangwanne ab. Die Form wird während des Pressens gewendet, damit sich das Wasser regelmässig im Laib verteilt.

